



V. OTROS ANUNCIOS

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

ANUNCIO del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero, relativo a las Normas de Vendimia para la campaña 2016.

I.- COMUNICACIONES AL CONSEJO REGULADOR

1.- Inicio de Vendimia.

Las Bodegas deberán comunicar por escrito al Consejo Regulador en el formato apropiado (Formato Inicio Vendimia), la fecha de inicio de la Vendimia, con una antelación mínima de 24 horas.

Todas las Bodegas Elaboradoras que vayan a procesar uva durante la presente campaña de vendimia, deberán pesar todas las partidas de uva que reciban, utilizando para ello instrumentos de pesaje conformes con la normativa vigente.

El cumplimiento de esta exigencia legal se debe acreditar mediante los correspondientes marcados de conformidad y etiquetas de verificación visibles en los propios instrumentos de pesaje, así como mediante la tenencia de los documentos de conformidad, certificados de verificación periódica o de después de reparación o modificación, en su caso.

Las bodegas que dispongan de instrumentos de pesaje con una antigüedad de puesta en servicio superior a dos años, deberán aportar copia del **CERTIFICADO DE VERIFICACIÓN PERIÓDICA O DE DESPUÉS DE LA REPARACIÓN O MODIFICACIÓN**, junto a la comunicación de la fecha de inicio de la Vendimia que cada bodega debe enviar al Consejo Regulador con una antelación mínima de 24 horas, cuyo formato se acompaña a las presentes Normas de Vendimia. En el caso de utilizar instrumentos de menor antigüedad deberán aportar, junto a la citada comunicación, una copia del **DOCUMENTO DE CONFORMIDAD** o **FOTOGRAFÍA DE LOS MARCADOS DE CONFORMIDAD** que deben figurar en el propio instrumento.

Alternativamente, a efectos de acreditar el cumplimiento de este requisito, y conforme al artículo 71.1 bis de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, podrá aportarse declaración responsable mediante documento suscrito por la bodega en el que manifieste, bajo su responsabilidad, que la báscula que va a utilizar cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente para realizar el pesaje de la uva, que dispone de la documentación que así lo acredita y que se compromete a mantener su cumplimiento durante todo el período de utilización. (Formato Inicio Vendimia).

No se autorizará a las bodegas el uso de básculas que no cumplan los requisitos señalados para el pesaje de uva destinada a la elaboración de vinos amparados.

En el caso de que la hora de apertura o/y cierre sea modificada respecto al horario entregado, se deberá comunicar al Veedor de Bodega con 12 horas de antelación como mínimo.

No se aceptará la entrada de uva (**incluyendo la destinada a los pies de cuba**) cuando dicho Veedor no esté presente.

Esta norma es fundamental para el buen control de la Vendimia y se sancionará con rigor su incumplimiento, **procediendo a la descalificación de la uva y, en su caso, a la incoación del oportuno expediente sancionador.**

Todos los Viticultores que deseen realizar vendimia mecanizada, así como las Bodegas que vayan a recibir la producción correspondiente a dicha acción, deberán comunicarlo por escrito al Consejo Regulador con una antelación mínima de 48 horas a la misma, de forma que los Servicios Técnicos del Consejo Regulador puedan realizar una comprobación de la calidad de la uva que va a ser vendimiada de esa forma. El viticultor que desee realizar la vendimia de forma mecánica deberá haber eliminado todos aquellos racimos verdes o afectados por enfermedad antes de que los Servicios Técnicos del Consejo Regulador se desplacen a la parcela con el fin de realizar las oportunas comprobaciones. El preceptivo permiso de los Servicios Técnicos tendrá una duración limitada en función de las condiciones climáticas y de evolución fitosanitaria de la viña. Dicho plazo debe establecerse en el momento de conceder la autorización por los Servicios Técnicos.

2.– Movimiento de Productos.

Todo movimiento por compra o venta de uva, mosto, vino o cualquier otro producto de uva o subproducto entre instalaciones de bodegas inscritas (incluso pertenecientes a la misma empresa), deberá ir acompañado de una guía (**ANEXO I de la Orden de 30 de abril de 1999 de la Consejería de Agricultura y Ganadería**), según lo establecido en la Circular 1/2005 del Órgano de Control del Consejo Regulador, en lo referente al procedimiento para llevar a cabo los traslados de vino. Para ello se solicitará previamente a este Consejo Regulador por escrito y, según el formato asociado correspondiente (a su disposición en los Servicios Técnicos del Consejo Regulador), la pertinente Solicitud de Traslado, con un mínimo de 48 horas de antelación a la realización del mismo.

El incumplimiento de este requisito será motivo de descalificación de la partida.

La uva perteneciente a distintos Viticultores contenida en un único medio de transporte deberá ser obligatoriamente pesada en origen (tanto de forma individual como colectiva) y destino.

3.– Transporte superior a 2.500 Kg.

La entrada de uva transportada con camiones, furgonetas o/y vehículos (excepto tractores agrícolas) de Peso Máximo Autorizado superior a 2.500 Kg. en las Bodegas inscritas, sólo se permitirá con la pertinente autorización del Consejo. En el caso de que se vaya a recibir uva mediante estos medios de transporte en alguna Bodega, el viticultor titular, deberá comunicar con un mínimo de 24 horas de antelación al Consejo el lugar y la hora de carga de la uva en dichos vehículos, para que los Servicios Técnicos del Consejo Regulador puedan realizar los controles pertinentes y autoricen, si procede, la entrada de esa uva en la Bodega.

II.– DE LA TARJETA INTELIGENTE DE VITICULTOR.

1. Todos los Viticultores que entreguen uva a una Bodega Elaboradora acogida a esta Denominación de Origen, deberán tener previamente inscritos sus viñedos en el Registro de Viñas del Consejo Regulador y disponer de la TARJETA INTELIGENTE DE VITICULTOR, documento obligatorio para la entrega de uva en Bodega.

En caso de existir modificación de datos en el Registro Vitícola de la Junta de Castilla y León se recuerda la obligatoriedad de realizar dicho cambio en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.

No se aceptará la entrada de uva en Bodega sin la correspondiente *Tarjeta Inteligente de Viticultor*.

El responsable del transporte de la uva, cuando se lo soliciten los Veedores del Consejo Regulador, tendrá la obligación de presentar la *Tarjeta Inteligente de Viticultor* actualizada, así como facilitar los datos de procedencia de la uva y la identidad del Titular.

2. La Tarjeta Inteligente de Viticultor **es de uso exclusivo de su Titular**, quedando prohibida la utilización de la misma para transacciones de uva correspondientes a otros Titulares. **Las Normas de utilización que se indican en el reverso de la Tarjeta Inteligente de Viticultor son de obligado cumplimiento.**

III.– DE LA UVA.

1. La vendimia se realizará con el mayor esmero posible, dedicando exclusivamente a la elaboración de vinos protegidos las partidas de uva sana con un grado de madurez adecuado que, expresado en grados Beaumé, deberá ser como mínimo de 11 (19,1 grados Brix) para todo tipo de uva en cada entrega parcial o pesada en báscula. El incumplimiento de este requisito será motivo de descalificación de la partida.

Como norma general, la medición del grado, en las muestras que se analicen, se realizará antes de descargar la uva en la tolva. En caso de que la Bodega o/y el Viticultor deseen que la toma de grado se realice una vez descargada la uva, si ésta no alcanzara el grado mínimo exigido, la partida de uva afectada, quedará descalificada, debiendo elaborarse separadamente de los vinos que puedan tener derecho a Denominación de Origen. Quienes deseen acogerse a esta posibilidad, deberán esperar a que se procesen independientemente cada una de las partidas de uva descargadas en tolva. Se considera un margen de error del refractómetro de $\pm 0,2$ grados Beaumé.

Se tomará solamente una segunda muestra de grado Beaumé en el caso de que la primera sea inferior al límite mínimo exigido (11 grados Beaumé), y siempre y cuando lo solicite el Viticultor o/y la Bodega afectados. Se considerará resultado válido el de este segundo y último muestreo.

La Toma de Grado se realizará con carácter general por muestreo estadístico, siendo efectuado por el Órgano de Control del Consejo Regulador con la exclusiva finalidad de controlar la aptitud o no de la uva entregada para garantizar el cumplimiento de lo establecido en el artículo 7.º.1 del Reglamento de la Denominación de Origen Ribera del Duero y de su Consejo Regulador (en adelante RDORDYCR).

2. La uva, una vez recolectada, debe ser inmediatamente trasladada a la Bodega, no admitiéndose para producir vinos con derecho a ser amparados por la Denominación de Origen, aquellas partidas para las que transcurran más de 15 (QUINCE) horas desde el momento de la vendimia hasta su entrega en la Bodega. El incumplimiento de este requisito será motivo de descalificación de la partida.

3. Cuando la uva se encuentre afectada por daños de pedrisco, Oidio, Mildiu, Podredumbre gris, etc., o contenga agraces/ uva verde, el Viticultor lo pondrá en conocimiento de la Bodega Elaboradora y de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador antes de la entrega de la misma, para que la recepción se haga separadamente de la sana. La Bodega vigilará con suma atención la observancia de la anterior obligación. El incumplimiento de este requisito será motivo de descalificación de la partida.

4. **Es obligatorio pesar todas las partidas de uva** que se recepcionen en las Bodegas Elaboradoras inscritas. Se recuerda la obligatoriedad de mantener en vigor el Certificado de Verificación Periódica de las básculas en las que se vaya a efectuar el pesaje de las diferentes partidas de uva.

5. **Cuando se detecte que la Tarjeta Inteligente de Viticultor haya superado el límite máximo de producción admitido (es decir, «agotada»), ésta quedará anulada para cualquier entrega posterior de uva durante la presente Campaña de Vendimia.**

IV.– DE LA ELABORACIÓN.

1. La limpieza e higiene, tanto en la Bodega Elaboradora como en los medios de transporte, serán escrupulosamente vigiladas. El Órgano de Control del Consejo Regulador tomará las medidas oportunas en caso de estimar deficiencias en este aspecto, ***puediendo proceder a la descalificación de la uva/mosto/vino afectados y, en su caso, a la incoación del oportuno expediente sancionador.***

2. La uva mezclada (mezcla de uva blanca y uva tinta) se considerará como uva blanca a efectos de control de pesada en la báscula y del cómputo al que se refiere el párrafo cuarto del artículo 13.º.1 del RDORDyCR, para la elaboración de vinos rosados.

3. En la elaboración de los distintos tipos de vino protegidos, deberán emplearse las variedades autorizadas con las siguientes proporciones:

- **VINOS TINTOS**: Se elaborarán con un mínimo de un 95% de uvas de variedades tintas autorizadas exceptuando la Garnacha Tinta. La participación de la variedad Tempranillo, Tinto Fino o Tinta del País en estos vinos no podrá ser inferior a un 75%. La participación de las variedades Garnacha Tinta y Albillo, conjunta o separadamente, no podrá superar el 5%.
- **VINOS ROSADOS**: La elaboración de vinos rosados se efectuará con un mínimo del 50 por 100 de las variedades tintas autorizadas en el artículo 5.º del RDORDyCR.

(Véanse los artículos 5.º.1, 2 y 13.º.1 del RDORDyCR).

4. Se evitarán sobrepresiones en la prensa, de forma que los rendimientos obtenidos no sean superiores a 70 litros de vino por cada 100 Kilogramos de uva tras el primer trasiego.

5. La Bodega Elaboradora inscrita, solamente podrá recibir uva procedente de viñedos inscritos en el Registro de Viñas de este Consejo Regulador.

Si la Bodega se acoge a la excepcionalidad de elaborar vino no protegido procedente de viñas no inscritas en dicho Registro, situadas dentro de la zona de producción amparada por esta Denominación de Origen, la entrega de la uva y su posterior elaboración deberán estar perfectamente separadas –de la uva acogida– desde el principio, por lo que se comunicará al Consejo Regulador antes del inicio de la Vendimia, las fechas en que se realizará la entrega de esa uva no acogida así como las medidas adoptadas por la Bodega para que se cumpla lo indicado en este punto. También se deberá comunicar con un mínimo de 12 horas de antelación el lugar o lugares de carga y la ubicación de los viñedos de donde proceda la uva.

V.– DEL TRANSPORTE.

1. Queda prohibida la utilización de cubos de plástico, todo tipo de sacos y los envases de latón o hierro como medio de vendimia o transporte. El incumplimiento de esta norma conllevará la incoación de un expediente sancionador y la retirada cautelar de la Tarjeta Inteligente de Viticultor al titular de la misma y, en su caso, se procederá a efectuar la descalificación del vino de la Bodega receptora, de una parte o, incluso, de la totalidad de la cosecha.

2. Si el transporte se realiza a granel, se evitará el contacto directo de la uva con la chapa metálica mediante la utilización de lonas limpias que lo impidan, a no ser que la chapa sea de acero inoxidable o esté totalmente recubierta de una pintura epoxídica convenientemente aplicada y seca. La uva no se pisará bajo ningún concepto. Las lonas y los recipientes contenedores de uva, se lavarán con agua abundante en la Bodega inmediatamente después de cada descarga. Se incidirá especialmente en la vigilancia de este requisito.

Roa (Burgos), 1 de agosto de 2016.

El Secretario General,
Fdo.: ALFONSO-J. SÁNCHEZ GONZÁLEZ